

林修 × 朝日新聞

企画・制作 朝日新聞社メディアビジネス局 広告特集  
協力 株式会社ワタナベエンターテインメント



# 林修の特別授業

おなじみの林修先生が、今気になるテーマをわかりやすく解説。「協同組合」第8回~10回は「日本の農業」をテーマに、JA(農業協同組合)が今行っている取り組みを紹介していきます。

【今日のテーマ】

協同組合  
第8回

## 食料自給率向上のため、「国産化」に注力

日本の食料自給率はわずか38%。  
私たちが必要とする食料の確保は重要な課題です。

林 今日特別授業の第8回。今回から3回シリーズで「日本の農業」について取り上げていきます。早速ですが望月さん、「食料自給率」という言葉を聞いたことがありますか？

望月 はい。自分たちが食べるものを、国内でどれだけまかなえるかを表す数字ですね。

林 そうです。現在の日本の食料自給率はカロリーベース(※1)で約38%。およそ3分の2は海外からの輸入に頼っている状況です。

望月 これは、きつとかなり低い数字ですね。

林 スイスでは、2017年に「食料安全保障(※2)を憲法に明記する」ことが国民投票で可決されました。実は、スイスの自給率は近年も50%を超えています。にもかかわらずこれだけ危機感を持っているんです。私たちが食料生産を頼っている地域が自然災害に見舞われた時、日本への輸出が維持されるのか。世界の人口が増えている中、将来も安定的な供給が続くのか。とても心配な状況といえるでしょう。

望月 すごく怖いです。日本は何も対策をしていないんですか？

林 自給率を上げる取り組みの一つに、「飼料用米」の栽培

促進があります。家畜のエサは現在は7割以上が輸入ですが、国内で育てた米を与えれば、カロリーベースの自給率を上げることができます。

望月 いいですね、エサが日本のお米ということで、安心感もあります。

林 米農家であればもともとノウハウは持っていますから、飼料用米の栽培にもスムーズに転換できます。現在はより効率的に飼料化を進めるための工夫も進んでいます。

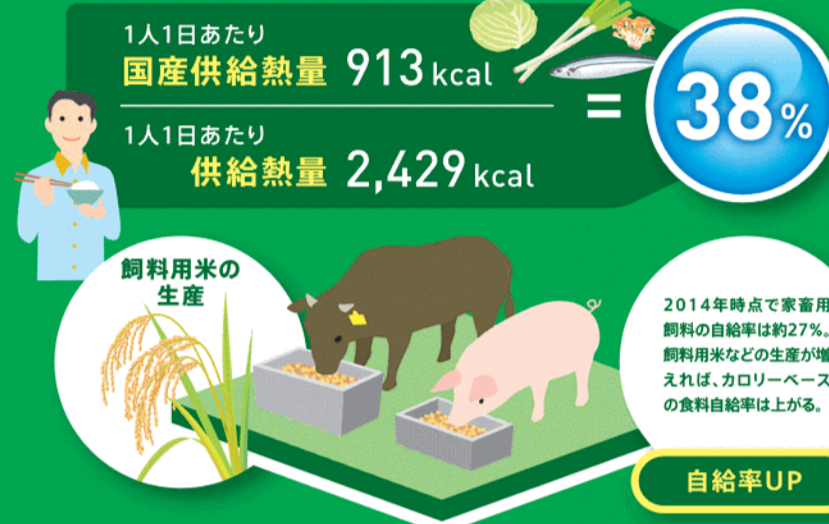
望月 お米なら、日本中どこでも育てられますね。

林 そうです。最近「米離れ」が進み耕作されない水田も増えていますが、水田の活用は里山の自然や生態系を守ることに繋がります。安全性を確認できるエサを使うことは消費者にとってもメリットが大きいですし、「地域ブランド牛・豚」として育てていくこともできるでしょう。

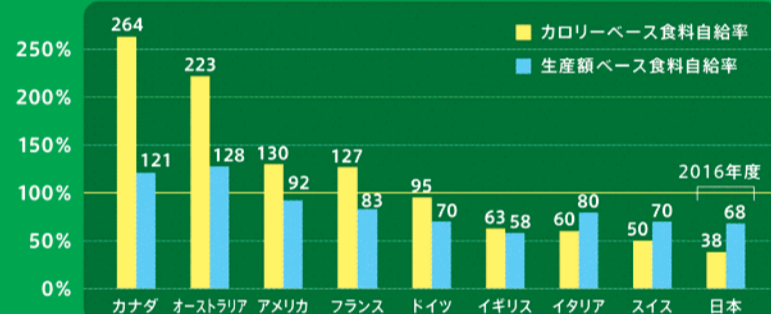
望月 そうやって少しずつでも食料自給率が上がっていくといいですね。

※1…1日・1人あたりに供給される熱量(カロリー)のうち、何%が国産かを示したもの。  
※2…自然災害や人口増加、国際情勢の変化などにより食料不足に陥ることがないよう、安定的な供給をはかること。

【2016年度カロリーベース食料自給率】



【日本と諸外国の食料自給率】



資料：農林水産省「食料供給表」、FAO「Food Balance Sheets」等を基に農林水産省で試算(アルコール類等は含まない)。  
注1：数値は暦年(日本のみ年度)、スイス及びイギリス(生産額ベース)については、各政府の公表値を掲載。  
注2：畜産物及び加工品については、輸入飼料及び輸入原料を考慮して計算。

消費者の「国産志向」もふまえ、  
官民一体となった取り組みも進んでいます。

林 もう一つ、自給率向上につながる取り組みを紹介します。小麦の自給率は2016年度で12%ですが、中でもラーメンの麺に使う小麦は、ほとんどが輸入です。そんな中、「ラー麦」という麺に適した品種の栽培が、福岡県を中心に行われています。

望月 福岡県産の小麦って、意外な感じがありませんか？

林 実は福岡は全国2位の小麦生産県ですが、そのほとんどはうどん用。もともとラーメン人気が高い土地ですから、04年に福岡県農業総合試験場でラーメン用小麦の開発プロジェクトが始まりました。

望月 小麦から自分たちでつくるといふ発想がすごいですね。でもラーメン大好きな私にとって、気になるのはおいしいかどうかです。

林 もちろん、良い小麦ができてそれだけでおいしい麺にはなりません。農林業総合試験場は、製粉会社やJA(農業協同組合)の協力も得ながら研究を続け、最終的には2,000種を超える中から麺に適した香ばしく弾力のある品種を選び、「ラー麦」という愛称をつけたそうです。

望月 「ラー麦」の評判はどうなんですか？

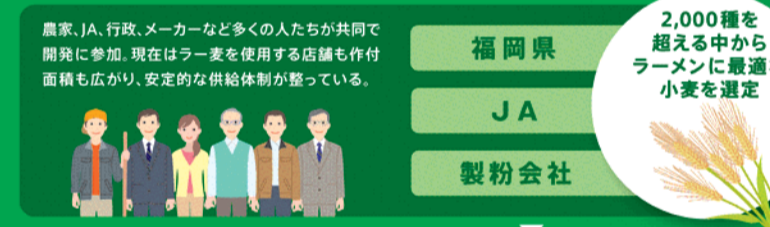
林 今では福岡県内を中心に200以上のお店で使用され、ラーメンにうるさい地元のお客さんからも評価されているそうです。一方で県、JA、製粉会社が一体となり多くの農家に働きかけた結果、作付面積も広がり、安定的に供給できる体制が整ってきました。消費者の「国産志向」に応えるためにも、こうしたさまざまな取り組みで自給率が向上していくことを期待しましょう。

福岡のラーメンのために「ラー麦」  
開発された専用品種

福岡県

福岡は全国2位の小麦生産県  
ラーメン用はほとんどが外国産

国産化に取り組む



コシが強く、ゆで伸びにくい  
福岡のストレートな細麺に合った「ラー麦」誕生

地産地消 「ラー麦」利用のラーメン  
提供店舗は200店を超える



世界的に食料の確保が重要になる中で、  
日本の国内の農業を守り育てていくことは、  
とても大事な課題です。

当たり前だと思っていた  
「安全で、おいしい日本の食」のために  
様々な努力があるんですね。

今日のまとめ

みんなで力を合わせ、日本の食を支えていく。  
それも、農業協同組合の役目です。

予告

協同組合 第9回は8月中旬、「農畜産物の価値向上」をテーマに掲載の予定です。

BS朝日「林先生が世の中のギモンを徹底解説  
「よくわかる! なっとく授業」2018年9月後半放映予定!

東進ハイスクール 講師  
林修先生

はやし・おさむ/東京大学法学部卒業。東進のTVコマercialのセリフ「今でしょ!」が2013年新語・流行語大賞に。受験生から絶大な信頼を得る傍ら、多数のTVレギュラーを抱え多忙な日々を送る。

生徒  
望月まりなさん

もちづき・まりな/2002年9月22日生まれ。滋賀県出身。7歳からダンスを始め、国内の大会だけでなく、海外の大会でも多くの優勝経験がある。ダンスと学業との両立を目指す女子高校生ダンサー。現在は朝日新聞大学入試キャンペーンイメージキャラクターを務める。



耕そう、大地と地域のみらい。 JAグループ

日本の食料を支える

